

## **Les petits déjeuners et les boîtes à lunch et souper à réchauffer**

### **LA PAUSE CAFÉ**

- Café/thé/infusion
- Café Faro \* (supplément)

2,90\$/personne

### **LE DÉJEUNER/SNACK**

- Viennoiseries, biscuits, fruits frais tranchés
- Café/thé/infusion

9\$/personne

### **LE GRANOLA**

- Yogourt, granola, fruits frais
- Café/thé/infusion

12.00\$/personne

### **LE PETIT DEJ EUROPÉEN**

- Quiche et croissant
- Café/thé/infusion

11.00\$/personne

### **L'AFFAMÉ**

- Œuf à la coque
- Plateau de viandes froides et fromages
- Viennoiseries
- Petit yogourt
- Fruits
- Café/thé/infusion

19\$/personne

### **L'APÉRO**

- Voir section [Traiteur](#)
- Commande de 50 bouchées minimum

### **LA BOÎTE À LUNCH -**

- Au choix -2 maximum-

Croissant brie et charcuteries, salade, sucrerie

Croissant jambon, suisse et mayo moutarde, salade, sucrerie

Végé; tomate, chèvre en tartinade, mayo pesto, roquette

Wrap au boeuf mexicain, salade, sucrerie  
Wrap poulet curry, salade, sucrerie  
Wrap végété au tofu, sauce curry, légumes, salade, sucrerie  
Salade de tataki de thon, salsa du moment, edamame, sucrerie +5\$  
Tartare aux 2 saumons, salade, sucrerie + 5\$  
Tartare de thon, salade, sucrerie +7\$

\*\*\*exclut : nappes, verreries, service, livraison

18\$/personne

### **Traiteur**

#### **Restaurant Le Chou de Bruxelles**

Minimum 20 personnes

-Servi froid, simple à réchauffer-

**Bouchées** 3\$-6\$/bouchée

-minimum 25 portions/bouchée-

**K** Le tartare aux deux saumons, fromage blanc 4\$

Tartare de thon à l'asiatique 5\$

Tataki de thon, salsa du moment 5\$

**K** Tomate campari aux crevettes nordiques 3\$

**V** Tomate, bocconcini, pesto et basilic frais 3\$

**V** Verrine de quinoa, légumes et ricotta 3\$

Escargots au bleu de l'Abbaye 3\$

**VK** Plateau de fromages fins 5\$

**K** Plateau de charcuteries 5\$

**K** Plateau de carpaccio de saumon frais, sel de Guérande 6\$

**V** Hummus aux poivrons rôtis maison, pain naan 4\$

**Salades** 35\$/20 portions

**\*K** Mesclun, légumes de la saison, vinaigrette maison

**V** Pâtes, pesto, légumes du jardin, basilic frais +5\$

**V** Couscous maison, persil frais

**V** Maïs, coriandre, oignons rouges

Pommes de terre, bacon, cornichons +1\$

**Les potages** 4\$/personne (1 choix)

Le velouté de poisson +2\$

**V** La crème de chou-fleur

**V** Le potage crécy et curry

**V** Le potage forestier –champignons-

**V** La crème de poireaux

V Le potage de panais et pommes

**Plats de résistance** -23\$- 1 portion/personne  
-2 choix par groupe si 20 personnes et plus-

Le filet de porcelet, curry et coriandre (ou poivre vert)  
La cuisse de canard, sauce au bleu de l'Abbaye ou brabançon (échalotes françaises déglacées  
au porto)

\* Le suprême de volaille et crevettes bourride –crème et ail- (ou curry et coriandre)

Le filet de saumon sauce verdure –épinards, fines herbes et crème-

Le tartare de thon à l'asiatique, salade et croûtons -option froide et délicieuse!!!- +5\$

Le tartare aux 2 saumons, salade et croûtons -option froide et délicieuse!!!-

La cuissette de lapin à l'estragon frais +4\$

V Choix végétalien: Tofu coco curry, couscous 18\$

**Choix d'accompagnement** (inclus avec le plat de résistance et salade mesclun)  
-1 choix par groupe de 35 personnes et moins, 2 choix 36 personnes et plus-

Gratin dauphinois +1\$

Pommes de terre grelots

Pâtes pesto

Purée de pommes de terre douces

**Les desserts** 4\$/personne

La mousse moka

Le cheesecake aux spéculoos +1\$

Gâteau de groupe disponible (prix sur demande)